Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale” n. 162 del 15 luglio 2009 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 15 luglio 2009** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 115

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a taluni prodotti agroalimentari

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 30 giugno 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Carne di Bufalo Campana» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 11 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 19 del 23 gennaio 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>* per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

VISTO l'articolo 10, del decreto 21 maggio 2007, relativo alla procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006;

CONSIDERATO che la protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>* con decreto 11 gennaio 2008 è decaduta ai sensi dell'articolo 10, comma 4 del citato decreto 21 maggio 2007;

CONSIDERATO che con istanza del 20 marzo 2009 il Comitato per la registrazione della IGP Carne di Bufalo Campana, ha chiesto nuovamente la protezione a titolo transitorio della denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>*, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

VISTA la nota protocollo n. 8692 del 5 giugno 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha trasmesso il disciplinare di produzione della denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>* modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento dell'istanza avanzata dal Comitato per la registrazione della IGP Carne di Bufalo Campana, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>*, secondo il disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.;

D E C R E T A:

Articolo 1

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, alla denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>.*

Articolo 2

La denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 3

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione *<<Carne di Bufalo Campana>>*, come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'articolo 1.

Articolo 4

La protezione transitoria di cui all'articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 30 giugno 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08145

DECRETO 6 luglio 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese» registrata con regolamento (CE) n. 1623/05 della Commissione del 4 ottobre 2005.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTO l'articolo 9 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, concernente l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del sopra citato Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e per l'approvazione di una modifica;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1623/05 della Commissione del 4 ottobre 2005, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese*, ai sensi dell'articolo 17 del predetto Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTA l'istanza presentata dal Consorzio di tutela Basilico Genovese, con sede in Genova, Via Prà n. 63, intesa ad ottenere la modifica della disciplina produttiva della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese*;

VISTA la nota protocollo n. 9916 del 30 giugno 2009, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato articolo 9 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

VISTA l'istanza del 22 giugno 2009, con la quale il Consorzio di tutela Basilico Genovese, con sede in Genova, Via Prà n. 63, richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, espressamente esonerando lo Stato Italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese*, ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

CONSIDERATO che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006;

RITENUTO di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese* in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio di tutela Basilico Genovese, sopra citata, assicuri la protezione a titolo transitorio a livello nazionale dell'adeguamento del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese*, secondo le modifiche richiesta dalla stessa, in attesa che il competente organismo comunitario decida su detta domanda;

DECRETA:

Articolo 1

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, a decorrere dalla data del presente decreto, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese* che recepisce le modifiche richieste dal Consorzio di tutela Basilico Genovese e trasmesso con nota n. 9916 del 30 giugno 2009 all'organismo comunitario competente e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 2

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria delle modifiche richieste al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *Basilico Genovese*, ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'articolo 1.

Articolo 3

La protezione transitoria di cui all'articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottatta una decisione sulla domanda di modifica stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08147

DECRETO 6 luglio 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Susina di Dro» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

VISTO l'articolo 10, comma 2 del decreto 21 maggio 2007, relativo alla procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006;

VISTA la domanda presentata dalla Cooperativa agricole Valli del Sarca – Garda Trentino Soc. coop. agricola, con sede in Dro (TN), Via R. Zandonai n. 20, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione *Susina di Dro*, ai sensi dell'articolo 5 del citato regolamento 510/2006;

VISTA la nota protocollo n. 9888 del 26 giugno 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

VISTA l'istanza con la quale la Cooperativa agricole Valli del Sarca – Garda Trentino Soc. coop. agricola, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

CONSIDERATO che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'articolo l'articolo 5, comma 6, del citato Regolamento (CE) n. 510/2006;

RITENUTO di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione *Susina di Dro*, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dalla Cooperativa agricole Valli del Sarca – Garda Trentino Soc. coop. agricola, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione *Susina di Dro*, secondo il disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.;

D E C R E T A:

Articolo 1

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, alla denominazione *Susina di Dro*.

Articolo 2

La denominazione *Susina di Dro* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 3

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione *Susina di Dro*, come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'articolo 1.

Articolo 4

1. La protezione transitoria di cui all'articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.
2. La protezione transitoria decadrà qualora entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, non sarà approvato il relativo piano dei controlli, così come previsto dal comma 2, dell'articolo 10 del decreto 21 maggio 2007.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08148

DECRETO 3 luglio 2009.

Modifica del decreto 5 marzo 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» registrata con Regolamento (CE) n. 982/2007 della Commissione del 21 agosto 2007.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 5 marzo 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 60 dell'11 marzo 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *<<Riso di Baraggia Biellese e Vercellese>>*;

VISTA la nota del 15 giugno 2009, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente inviata con la nota del 4 marzo 2008, numero di protocollo 283;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 15 giugno 2009;

D E C R E T A:

Articolo 1

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta *<<Riso di Baraggia Biellese e Vercellese>>* con decreto 5 marzo 2008, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 15 giugno 2009 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08146

DECRETO 3 luglio 2009.

Modifica del decreto 11 gennaio 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Mela Val di Non» registrata con regolamento (CE) n. 1665/03 della Commissione del 22 settembre 2003.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 11 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 22 del 26 gennaio 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Mela Val di Non*>>;

VISTA la nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9522, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente inviata con la nota del 7 dicembre 2007, numero di protocollo 23745;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9522;

D E C R E T A:

Articolo 1

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Mela Val di Non*>> con decreto 11 gennaio 2007, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9522 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08149

DECRETO 3 luglio 2009.

Modifica del decreto 24 febbraio 2005 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca e Nettarina di Romagna» registrata con regolamento (CE) n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 24 febbraio 2005, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 61 del 15 marzo 2005 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *<<Pesca e Nettarina di Romagna>>*;

VISTA la nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9524, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9524;

DECRETA:

Articolo 1

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *<<Pesca e Nettarina di Romagna>>* con decreto 24 febbraio 2005, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 19 giugno 2009, numero di protocollo 9524 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08150

DECRETO 26 giugno 2009.

Revoca della protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Soratte» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

VISTO il decreto 23 febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 58 del 10 marzo 2006 con il quale alla denominazione <<*Soratte*>> è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale;

VISTA la nota datata 21 maggio 2009, con la quale il Comitato Promotore Oli DOP della Provincia di Roma, con sede in Roma, Via Raffaele Piria n. 8, chiede che venga ritirata presso i competenti uffici della Comunità europea l'istanza di registrazione della denominazione <<*Soratte*>>;

VISTA la nota protocollo n. 8485 del 4 giugno 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di ritiro della richiesta di registrazione della denominazione <<*Soratte*>>;

RITENUTO che si sono concretizzate le condizioni preclusive al mantenimento del provvedimento autorizzatorio citato in precedenza e conseguentemente l'esigenza di procedere alla revoca del predetto provvedimento.

D E C R E T A:

Articolo unico

La protezione transitoria accordata a livello nazionale con decreto 23 febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 58 del 10 marzo 2006 alla denominazione <<*Soratte*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è revocata a decorrere dalla data del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale nella Repubblica italiana.

Roma, 26 giugno 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08151

DECRETO 3 luglio 2009.

Revoca della protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Fior di latte Appennino Meridionale» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

VISTO il decreto 1° marzo 2002, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 66 del 19 marzo 2002 con il quale alla denominazione *<<Fior di latte Appennino Meridionale>>* è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale;

VISTA la nota datata 17 giugno 2009, con la quale il Consorzio per la tutela del formaggio fior di latte Appennino Meridionale, con sede in Latina, Via Armellini n. 7, chiede che venga ritirata presso i competenti uffici della Comunità europea l'istanza di registrazione della denominazione *<<Fior di latte Appennino Meridionale>>*;

VISTA la nota protocollo n. 9779 del 25 giugno 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di ritiro della richiesta di registrazione della denominazione *<<Fior di latte Appennino Meridionale>>*;

RITENUTO che si sono concretizzate le condizioni preclusive al mantenimento del provvedimento autorizzatorio citato in precedenza e conseguentemente l'esigenza di procedere alla revoca del predetto provvedimento.

D E C R E T A:

Articolo unico

La protezione transitoria accordata a livello nazionale con decreto 1° marzo 2002, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 66 del 19 marzo 2002 alla denominazione *<<Fior di latte Appennino Meridionale>>* per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è revocata a decorrere dalla data del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale nella Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A08152

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», registrata con regolamento (CEE) n.134 del 20 gennaio 1998.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Via B. Simonucci ,3 – 06135 Ponte S. Giovanni (PG), e che il predetto consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art.14 della legge n.526/99;

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico;

Considerato altresì, che l'art.9 del regolamento (CE) n.510/2006 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere delle Regioni Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise e Campania, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale – Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare la qualità e la tutela del consumatore – SACO7, Via XX Settembre n.20, 00187 ROMA – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale»

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento (CE) n.510/06.

Art.2

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano; Latina limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia; Caserta limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica,Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio.

Art.3

3.1 - Razze previste e identificazione

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area geografica di produzione di cui all'Art 2.

I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale.

Art.4

4.1 - Alimentazione

Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./Kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

4.2 - Alimenti vietati
Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.
E' vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:
- Polpa di barbabietola esausta fresca ;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essiccata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;
- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Farina di carne;
- Ciccioli;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata
- Scarti dell'industria dolciaria

4.3 macellazione
La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei situati all'interno della zona di produzione;
La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.
Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.
Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Art.5

5.1 Classificazione della carcassa
Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:
- conformazione: non inferiore ad R;
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

5.2 Colore
Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

5.3 Frollatura

Vista la necessità di migliorare la tenerezza delle carcasse di animali maschi, che hanno minore capacità di depositare grasso anche intramuscolare rispetto alle femmine, la frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori.

5.4 Parametri qualitativi

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%
- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g
- rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0
- calo a fresco minore del 3%
- calo alla cottura minore del 35%
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cmq
- colore (luce diur. 2667K L superiore a 30
  C superiore a 20
  H compreso fra 25 e 45

Art. 6

6.1 Contrassegni

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il contrassegno è costituito dal logo riportato di seguito recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il contrassegno ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il nome della razza (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
ROMAGNOLA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
MARCHIGIANA

Il contrassegno deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P.
L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.
Il contrassegno deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):
- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi)
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi)
- 3) girello (semitendinoso)
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto)

- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio)
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile)
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio)
- 8) lombata (lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)
- 9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste)
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome)
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste)
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali)
- 13) reale (intercostale, gran dorsale)
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo)
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi)
- 16) girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico)
- 17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo)
- 18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

Il contrassegno deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

6.2 Documento di controllo

L'esperto incaricato dall'Organismo di Controllo provvede, per ogni capo bovino, all'inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo.

Il documento di controllo è il documento informatico a cui si dovrà fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformità e sarà archiviato esclusivamente per via informatica.

A seguito della registrazione del documento di controllo, l'esperto incaricato provvederà alla apposizione del contrassegno secondo quanto previsto all'art. 6.1.

Il documento di controllo, per permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti, dovrà contenere i seguenti dati:

1. numero identificativo dell'animale (matricola);
2. azienda di nascita;
3. aziende di allevamento e/o ingrasso;
4. movimentazione del capo;
5. data di nascita;
6. sesso;
7. data e numero progressivo di macellazione;
8. Categoria dell'animale;
9. Peso della carcassa e del taglio destinato;
10. conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE
11. denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione;
12. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento;
13. indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti);
14. denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale;
15. nome dell'esperto incaricato alla certificazione;

6.3 Etichetta

Conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di etichettatura e tracciabilità della carne bovina, sulla carne dovrà essere apposta una etichetta che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilità.
L'etichetta dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità.
2. la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;
3. la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. E' possibile l'uso dell'acronimo "I.G.P.";
4. la razza del soggetto;

Le informazioni di cui ai punti 2, 3, e 4 del presente articolo possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 del presente articolo devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.
L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2.

6.4 Modalità di vendita

La carne è posta in vendita al taglio o confezionata.
Nel caso di vendita al taglio l'etichetta deve essere esposta e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne IGP"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".
La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate, riportante un'etichetta con le informazioni previste all'art. 6.3.
Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.
E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Art. 7

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006.
L'Organismo di controllo è il "3A-PTA - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG) Italia - Tel. 075-89571 – Fax. 075-8957257.
Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei punti vendita e dei laboratori di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei vitelli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

09A08153

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Toscano» o «Toscana».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164

ESAMINATA la richiesta presentata Ente Tutela Vini di Toscana , intesa a richiedere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione geografica tipica «Toscano» o «Toscana»;

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana , in merito alla proposta dell'Ente sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione geografica tipica «Toscano» o «Toscana»;

HA ESPRESSO nella riunione del 11 e 12 giugno 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione così come specificato nel testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Toscano" o "Toscana"

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica « Toscano» o «Toscana», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini appartenenti alle seguenti categorie e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti appresso indicati.
L'indicazione geografica tipica « Toscano» o «Toscana» è riservata ai seguenti vini:
- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e abboccato;
- rossi, anche nelle tipologie novello e abboccato;
- rosati, anche nella tipologia abboccato ;
- vino da uve appassite (passito) e vino da uve stramature (vendemmia tardiva).

Articolo 2.

I vini a indicazione geografica tipica "Toscano" o "Toscana" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.
Le tipologie sopra indicate contenenti la specificazione di uno o più vitigni che costituiscono la base del prodotto contraddistinto dagli stessi devono rispettare la disciplina comunitaria e nazionale stabilita per il loro impiego.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Toscano" o "Toscana" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena, nella regione Toscana.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Toscano" o "Toscana" accompagnati o meno dal riferimento al nome di vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 16 per le tipologie rosso, rosato, novello e abboccato; a tonnellate 17 per le tipologie bianco, bianco frizzante, abboccato e per il vino passito; a tonnellate 9 per le tipologie da uve stramature.
Tali rese massime comprensive dell'aumento disposto con D.M. 02/08/96 art. 1, sono rispettate anche in caso di impiego della specificazione di vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana” seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10%vol per il vino rosso, rosato, novello e abboccato, 9% vol per il vino bianco, bianco frizzante e abboccato, 15% vol per il vino da uve stramature (vendemmia tardiva), 16% vol per il vino da uve appassite (passito) .
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol. da parte della Regione Toscana.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
Nella vinificazione della tipologia rosso è consentita la pratica del governo all’uso toscano consistente nella rifermentazione previa aggiunta di uva rossa leggermente appassita nella misura non inferiore a 5 Kg. per ettolitro.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a i.g.t. “ Toscano” o “Toscana” deve avvenire all’interno del territorio di produzione delimitato dall’art. 3. Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell’ambito del territorio delle regioni limitrofe .
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%.
Tale resa è ridotta al 60% per le tipologie da uve stramature e da uve appassite .

Articolo 6.

I vini ad indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto della immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a :
- per le tipologie rosso, rosato, novello e abboccato 11,00 % vol;
- per le tipologie bianco, bianco frizzante e abboccato 10,00 % vol;
- per la tipologia da uve appassite 12,00 % vol ;
- per la tipologia da uve stramature 12,00 % vol .

Articolo 7.

All'indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine. a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

09A08154

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE
E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164

ESAMINATA la richiesta presentata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini , intesa a richiedere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio dei Castelli di Jesi".

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, in merito alla proposta dell' Istituto sopra indicato, modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio dei Castelli di Jesi".

VISTE le risultanze della pubblica audizione concernente la predetta istanza, tenutasi a Montecarotto (Ancona) il giorno 4 giugno 2009 con la partecipazione di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vinicole;

HA ESPRESSO nella riunione del 11 e 12 giugno 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione così come specificato nel testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio dei Castelli di Jesi"

Articolo1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:
"Verdicchio dei Castelli di Jesi" ;
"Verdicchio dei Castelli di Jesi" Spumante;
"Verdicchio dei Castelli di Jesi" Passito;
"Verdicchio dei Castelli di Jesi" Classico;
"Verdicchio dei Castelli di Jesi" Classico Superiore.

Articolo 2
Vitigni ammessi

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell' 85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi ricade nelle province di Ancona e Macerata .
Tale zona è così delimitata:
parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano – Jesi – Cingoli e segue, all'immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.
Di qui prende la direttrice Castreccioni – Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro – Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.
Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino – Apiro.
Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant'Elia (nei pressi dell'imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo – Serra San Quirico che percorre sino all'incrocio con la strada statale n. 76.
Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona – Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.

Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.
Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d'Alba.
Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d'Alba e quindi Morro d'Alba e Monte San Vito, Monte San Vito – San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.
Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Stàffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.

L'uso della menzione «Classico» è riservata al vino prodotto nella zona originaria più antica.
Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in provincia di Ancona.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi e reimpianti), dovranno avere una densità di almeno 2200 ceppi per ettaro.
Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi, di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino	Resa uva/Ha
Verdicchio dei Castelli di Jesi	t. 14
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	t. 14
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	t. 11

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi.
La Regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio dei Castelli di Jesi" i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Verdicchio dei Castelli di Jesi	10,50 % vol.
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	10,50 % vol.
Verdicchio dei Castelli di Jesi Clas. Sup.	11,50 % vol.
Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante	9,00 % vol.
Verdicchio dei Castelli di Jesi passito	15,00 % vol (dopo l'appassimento)

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, appassimento e invecchiamento devono essere effettuate nell'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto di alcune situazioni tradizionali della zona, è facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini -, di consentire, su motivata richiesta, l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, a quelle aziende che avendo stabilimenti siti nelle province di Ancona e Macerata dimostrino di aver effettuato tradizionalmente dette operazioni.
E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini- consentire l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, su motivata richiesta, a quelle Aziende che avendo stabilimenti in linea d'aria entro 2 km dal confine della zona di produzione di cui all'art. 3 ed avendo vigneti iscrivibili all'Albo dei vigneti "Verdicchio dei Castelli di Jesi", dimostrino di aver vinificato uve di pertinenza provenienti dalla zona di cui sopra, per produrre vini a denominazione di origine controllata, purché le predette operazioni siamo state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Le operazioni di elaborazione dei mosti o vini per la produzione della tipologia spumante possono essere effettuate in tutto il territorio della regione Marche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, ,anche per la tipologia spumante. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La tipologia spumante può essere commercializzata nei tipi: da extrabrut a secco.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito», dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23,00%.
La resa massima di uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%;
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per tutte le tipologie dei vini “Verdicchio dei Castelli di Jesi” è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.
Per i vini a denominazione di origine controllata “Verdicchio dei Castelli di Jesi” ,con l’esclusione della tipologia passito,è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi», all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Verdicchio dei Castelli di Jesi
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore:
colore:giallo paglierino;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito:
colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l ;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
Acidità volatile massima: 1,5 g/l.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante
spuma : fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;
odore: proprio, delicato, fine ampio e composito;
sapore: da extrabrut a secco, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l .

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
E’ facoltà del Ministero delle Politiche agricole,alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell’acidità totale e dell’ estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nell’etichettatura dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», può figurare l'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è sempre obbligatoria per il vino designato con menzione Classico.
L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi » Passito non può avvenire prima del 1°dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi » è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a frazioni e aree definite amministrativamente, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto,e riportate nell’elenco allegato.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» può essere confezionato in recipienti delle capacità previste dalla vigente normativa.
Per l'immissione al consumo dei vini Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico sono ammessi recipienti fino 5 litri.
Per l'immissione al consumo del vino Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00; per queste tipologie sono vietate la chiusure a corona.

ALLEGATO

Indicazioni geografiche aggiuntive	Comune di
Villa Bucci	Montecarotto
Fonte Cisterna	Montecarotto
Monte Fiore	Serra dè Conti
San Sebastiano	Serra dè Conti
San Fortunato	Serra dè Conti
Colle Leva	Serra dè Conti
Casa Bucci	Barbara
Coste	Barbara
Farneto	Serra dè Conti
Santa Maria d'Arco	San Paolo di Jesi
Contrada Follonica	San Paolo di Jesi
Contrada Cerrete	San Paolo di Jesi
Contrada Coroncino	Staffolo
Contrada Salmagina	Staffolo
Contrada Follonica	Staffolo
Contrada Castellaretta	Staffolo
Contrada Santa Caterina	Staffolo
Contrada San Francesco	Staffolo
Contrada Spescia	Cupramontana
Novali/ Carrozze Novali	Castelplanio
Fondiglie	Rosora
Busche/Contrada Busche	Montecarotto
San Sisto	Maiolati Spontini
Le Moie	Maiolati Spontini
Massaccio	Maiolati Spontini

Indicazioni geografiche aggiuntive	Comune di
Cavalline	Staffolo
Bachero	Staffolo
Acqualta	Staffolo
Colognola	Cingoli
Coste del Molino	Maiolati Spontini
Località Torre	Cupramontana
Località San Lorenzo	Serra dè Conti
San Sebastiano	Maiolati Spontini
Contrada Torre	San Paolo di Jesi
Contrada Monteschiavo	San Paolo di Jesi
Tralivio	Poggio San Marcello-Castelplanio
Balciana	Poggio San Marcello
Pietrone	Cupramontana
Maestro di Staffolo	Staffolo
Cesolano	Staffolo
Vigna Vescovi	Staffolo
Acquarelle	Apiro
Ammorto	Serra San Quirico
Badia Colli	Cupramontana
Brecciole	Cupramontana
Cardinali	Apiro
Carpaneto	Cupramontana
Casalini	Apiro
Castellaro	Serra San Quirico
Cerretine	Apiro
Certine	Serra San Quirico

09A08155

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164

ESAMINATA la richiesta presentata dall' Istituto Marchigiano di Tutela Vini , intesa a richiedere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica";

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, in merito alla proposta dell' Istituto sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica";

VISTE le risultanze della pubblica audizione concernente la predetta istanza, tenutasi a Matelica il giorno 4 giugno 2009 con la partecipazione di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vinicole;

HA ESPRESSO nella riunione del 11 e 12 giugno 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione così come specificato nel testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica"

Articolo 1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:
"Verdicchio di Matelica";
"Verdicchio di Matelica" spumante;
"Verdicchio di Matelica" passito.

Articolo 2
Vitigni ammessi

I vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica" devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell' 85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.
La zona di produzione è così delimitata:
partendo dal centro abitato di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile sino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che poi segue sino alla località Case Tribbio.
Di qui prende la carrareccia per la frazione Paterno, poi la strada per la frazione Castiglione indi la strada per la chiesa parrocchiale di Attiggio per poi immettersi sulla provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio per la frazione Bassano.
Da tale bivio si immette sulla strada che conduce alla frazione Bassano e passando davanti alla chiesa parrocchiale della frazione di Argignano prosegue sino ad inserirsi sulla strada statale n. 76, che percorre sino al bivio con la strada delle Serre.
Prende per questa strada sino al confine tra i comuni di Fabriano e Cerreto d'Esi, che segue sino ad incontrare la carrareccia delle Volgore che passa per Case San Martino e poi si immette sulla strada che unisce le frazioni di Cerquete e Fontanelle.
Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colletenuto, Colferraio, indi percorre la carreggiabile che da Colferraio porta a Bastia ed a Casa Rossa (quota 460) per raggiungere, lungo un sentiero, quota 554.
Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna, poi la direttrice per quota 474 e da questa quota la direttrice per Case Valle Piana.

Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Case Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana.
Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica.
Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello, giunge alla frazione Salvatagli.

Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo – San Severino Marche e che percorre sino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero, segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi, sino all'incrocio con la strada Castelraimondo – Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, sino al bivio per la frazione Sabbieta.
Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbieta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, sino al ponte sul Fosso di Sperimento, per congiungersi poi lungo detto fosso alla strada statale Camerino – Castelraimondo.
Da qui prosegue lungo il Fosso di Palente, sino al ponte della Cesara.
Segue poi la strada per Pianpalente, tocca il bivio parrocchia di Palente, passa per Mistriano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito sino a raggiungere la frazione Seppio.
Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km. 2,000 sulla strada statale Pioraco – Casteraimondo.
Da qui segue poi il confine comunale Pioraco – Castelraimondo sino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo, che percorre sino alla frazione Sant'Angelo.
Raggiunge poi le propaggini di Monte Castel Santa Maria secondo la direttrice che da Sant'Angelo (quota 549) va a Case il Poggio (quota 507), attraverso le quote 684, 592, 529.
Da Case il Poggio segue la carrareccia per Casa Foscoli.
Da Casa Foscoli sino alle propaggini del Monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (quota 488) va al confine comunale Matelica – Esanatoglia in prossimità di Casa Cantalupo, attraverso le quote 539, 469, 622 e 583.
Da Casa Cantalupo percorre il confine comunale Matelica – Esanatoglia sino alla provinciale Esanatoglia – Matelica e da qui si ricongiunge al centro abitato di Esanatoglia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
E' vietata la forma di allevamento a tendone.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare, per tutte le tipologie di cui all'art. 1, le tonnellate 13 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.
Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica».
Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata rapportandola all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Le uve devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
Verdicchio di Matelica 11,00 % vol
Verdicchio di Matelica Spumante 9,00 % vol.
Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23 %.
L'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve essere protratto sino a raggiungere un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.
Le operazioni di elaborazione dei mosti o dei vini per la produzione della tipologia spumante debbono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio delle province di Ancona e Macerata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, anche per la tipologia spumante, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La tipologia spumante può essere commercializzata nei tipi: da extrabrut a secco.
Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» seguendo il tradizionale metodo di vinificazione che prevede in particolare quanto segue:
La resa massima in vino finito calcolata sull' uva fresca non deve essere superiore al 45%; l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» passito non può avvenire prima del primo dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;
È consentita per i vini a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica" , con l'esclusione della tipologia passito, la dolcificazione secondo le normative comunitarie e nazionali

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Verdicchio di Matelica
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo11,50 %vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Verdicchio di Matelica Passito
colore: dal giallo paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico,etereo, intenso;
sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui effettivo almeno 12 %vol;
acidità totale minima: 4 g/l.
Acidità volatile massima 1,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
tenore zuccherino non inferiore a 23 g/l;

Verdicchio di Matelica Spumante
Spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, delicato, fine ampio e composito;
sapore: da extrabrut a secco; sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Per la tipologia spumante la definizione in etichetta dovrà essere «Verdicchio di Matelica».
La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50 e su ogni recipiente deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.
Alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e simili.
E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a frazioni e aree definite amministrativamente, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, riportate nell'elenco allegato.

ALLEGATO

Contrada Monacesca	Nel comune di Matelica
Contrada La Valle	Nel comune di Matelica
Cambrugiano	Nel comune di Matelica
Sainale	Nel comune di Matelica
Valbona	Nel comune di Matelica
Mistriano	Nel comune di Matelica
Collamato	Nel comune di Matelica
Colferraio	Nel comune di Matelica
Del Cerro	Nel comune di Cerreto D'esi
San Leopardo	Nel comune di Cerreto D'esi
Santa Teresola	Nel comune di Matelica
Vinano	Nel comune di Matelica

09A08156

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» e approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164

ESAMINATA la richiesta presentata dall' Istituto Marchigiano di Tutela Vini , intesa a richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Verdicchio di Matelica riserva" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini.

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, in merito alla proposta dell' Istituto sopra indicato, di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Verdicchio di Matelica riserva"

VISTE le risultanze della pubblica audizione concernente la predetta istanza, tenutasi a Matelica il giorno 4 giugno 2009 con la partecipazione di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vinicole;

HA ESPRESSO nella riunione del 11 e 12 giugno 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione così come specificato nel testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Verdicchio di Matelica Riserva"

Articolo 1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» è riservata al vino Verdicchio di Matelica Riserva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Vitigni ammessi

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Verdicchio,presente in ambito aziendale, per un minimo dell' 85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca,presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva», comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.
La zona di produzione è così delimitata:
partendo dal centro abitato di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile sino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che poi segue sino alla località Case Tribbio.
Di qui prende la carrareccia per la frazione Paterno, poi la strada per la frazione Castiglione indi la strada per la chiesa parrocchiale di Attiggio per poi immettersi sulla provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio per la frazione Bassano.
Da tale bivio si immette sulla strada che conduce alla frazione Bassano e passando davanti alla chiesa parrocchiale della frazione di Argignano prosegue sino ad inserirsi sulla strada statale n. 76, che percorre sino al bivio con la strada delle Serre.
Prende per questa strada sino al confine tra i comuni di Fabriano e Cerreto d'Esi, che segue sino ad incontrare la carrareccia delle Volgore che passa per Case San Martino e poi si immette sulla strada che unisce le frazioni di Cerquete e Fontanelle.
Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colletenuto, Colferraio, indi percorre la carreggiabile che da Colferraio porta a Bastia ed a Casa Rossa (quota 460) per raggiungere, lungo un sentiero, quota 554.

Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna, poi la direttrice per quota 474 e da questa quota la direttrice per Case Valle Piana.
Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Case Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana.
Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica.
Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello, giunge alla frazione Salvatagli.
Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo – San Severino Marche e che percorre sino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero, segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi, sino all'incrocio con la strada Castelraimondo – Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, sino al bivio per la frazione Sabbieta.
Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbieta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, sino al ponte sul Fosso di Sperimento, per congiungersi poi lungo detto fosso alla strada statale Camerino – Castelraimondo.
Da qui prosegue lungo il Fosso di Palente, sino al ponte della Cesara.
Segue poi la strada per Pianpalente, tocca il bivio parrocchia di Palente, passa per Mistriano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito sino a raggiungere la frazione Seppio.
Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km. 2,000 sulla strada statale Pioraco – Casteraimondo.
Da qui segue poi il confine comunale Pioraco – Castelraimondo sino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo, che percorre sino alla frazione Sant'Angelo.
Raggiunge poi le propaggini di Monte Castel Santa Maria secondo la direttrice che da Sant'Angelo (quota 549) va a Case il Poggio (quota 507), attraverso le quote 684, 592, 529.
Da Case il Poggio segue la carrareccia per Casa Foscoli.
Da Casa Foscoli sino alle propaggini del Monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (quota 488) va al confine comunale Matelica – Esanatoglia in prossimità di Casa Cantalupo, attraverso le quote 539, 469, 622 e 583.
Da Casa Cantalupo percorre il confine comunale Matelica – Esanatoglia sino alla provinciale Esanatoglia – Matelica e da qui si ricongiunge al centro abitato di Esanatoglia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva » devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.
E' vietata la forma di allevamento a tendone.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare le tonnellate 9,5.
In annate eccezionalmente favorevoli ,la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve a tale limite, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.
Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva».
Le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
Non è consentito l'arricchimento.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.
Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» all'atto dell' immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino ;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50 % vol.;
acidità totale minima: 5,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore del vino può rilevare lieve sentore di legno.
E' facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a frazioni e aree definite amministrativamente, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, riportate nell'elenco allegato:

ALLEGATO

Contrada Monacesca	Nel comune di Matelica
Contrada La Valle	Nel comune di Matelica
Cambrugiano	Nel comune di Matelica
Sainale	Nel comune di Matelica
Valbona	Nel comune di Matelica
Mistriano	Nel comune di Matelica
Collamato	Nel comune di Matelica
Colferraio	Nel comune di Matelica
Del Cerro	Nel comune di Cerreto D'esi
San Leopardo	Nel comune di Cerreto D'esi
Santa Teresola	Nel comune di Matelica
Vinano	Nel comune di Matelica

09A08157

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» e approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164

ESAMINATA la richiesta presentata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini , intesa a richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini.

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, in merito alla proposta dell' Istituto sopra indicato, di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva";

VISTE le risultanze della pubblica audizione concernente la predetta istanza, tenutasi a Montecarotto (Ancona) il giorno 4 giugno 2009 con la partecipazione di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vinicole;

HA ESPRESSO nella riunione del 11 e 12 giugno 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione così come specificato nel testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini

Articolo 1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” è riservata ai vini “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva”, e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Vitigni ammessi

I vini a denominazione di origine controllata e garantita, di cui all’articolo 1, devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell’ 85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio” Riserva e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico ricade nelle province di Ancona e Macerata:
Tale zona è così delimitata:
parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano – Jesi – Cingoli e segue, all’immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.
Di qui prende la direttrice Castreccioni – Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro – Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.
Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino – Apiro.
Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant’Elia (nei pressi dell’imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo – Serra San Quirico che percorre sino all’incrocio con la strada statale n. 76.
Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona – Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.
Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.
Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d’Alba.
Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d’Alba e quindi Morro d’Alba e Monte San Vito, Monte San Vito – San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.
Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Stàffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.
L'uso della menzione «Classico» è riservata al vino prodotto nella zona originaria più antica.
Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in provincia di Ancona.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi e reimpianti), dovranno avere una densità di almeno 2200 ceppi per ettaro.
La resa uva per ettaro del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico , è di 10 tonnellate per ettaro,
a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.
Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

La Regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Vino	%Vol.
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	12,00
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico	12,00.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto di alcune situazioni tradizionali della zona, è facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini -, di consentire, su motivata richiesta, l’effettuazione delle operazioni di cui sopra, a quelle aziende che avendo stabilimenti siti nelle province di Ancona e Macerata dimostrino di aver effettuato tradizionalmente dette operazioni.
E’ altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini- consentire l’effettuazione delle operazioni di cui sopra, su motivata richiesta, a quelle Aziende che avendo stabilimenti in linea d’aria entro 2 km dal confine della zona di produzione di cui all’art. 3 ed avendo vigneti iscrivibili all’Albo dei vigneti Castelli di Jesi Verdicchio, dimostrino di aver vinificato uve di pertinenza provenienti dalla zona di cui sopra, per produrre vini a

denominazione di origine controllata, purché le predette operazioni siamo state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita controllata per tutto il prodotto.
E' vietato l'arricchimento.
Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi di cui almeno 6 in bottiglia.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" anche con la specificazione classico, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva (anche con la specificazione classico)
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato ,caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico totale minimo: 12.50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 gr./lt;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" e "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" Classico, deve figurare l'annata di produzione delle uve,
Alla denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" e "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" Classico è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a frazioni e aree definite amministrativamente, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, e riportate nell'elenco allegato.

Articolo 8
Confezionamento
Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" e "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" Classico sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00.

ALLEGATO

Indicazioni geografiche aggiuntive	Comune di
Villa Bucci	Montecarotto
Fonte Cisterna	Montecarotto
Monte Fiore	Serra dè Conti
San Sebastiano	Serra dè Conti
San Fortunato	Serra dè Conti
Colle Leva	Serra dè Conti
Casa Bucci	Barbara
Coste	Barbara
Farneto	Serra dè Conti
Santa Maria d'Arco	San Paolo di Jesi
Contrada Follonica	San Paolo di Jesi
Contrada Cerrete	San Paolo di Jesi
Contrada Coroncino	Staffolo
Contrada Salmagina	Staffolo
Contrada Follonica	Staffolo
Contrada Castellaretta	Staffolo
Contrada Santa Caterina	Staffolo
Contrada San Francesco	Staffolo
Contrada Spescia	Cupramontana
Novali/ Carrozze Novali	Castelplanio
Fondiglie	Rosora
Busche/Contrada Busche	Montecarotto
San Sisto	Maiolati Spontini
Le Moie	Maiolati Spontini
Massaccio	Maiolati Spontini
Cavalline	Staffolo
Bachero	Staffolo

Indicazioni geografiche aggiuntive	**Comune di**
Acqualta	Staffolo
Colognola	Cingoli
Coste del Molino	Maiolati Spontini
Località Torre	Cupramontana
Località San Lorenzo	Serra dè Conti
San Sebastiano	Maiolati Spontini
Contrada Torre	San Paolo di Jesi
Contrada Monteschiavo	San Paolo di Jesi
Tralivio	Poggio San Marcello-Castelplanio
Balciana	Poggio San Marcello
Pietrone	Cupramontana
Maestro di Staffolo	Staffolo
Cesolano	Staffolo
Vigna Vescovi	Staffolo
Acquarelle	Apiro
Ammorto	Serra San Quirico
Badia Colli	Cupramontana
Brecciole	Cupramontana
Cardinali	Apiro
Carpaneto	Cupramontana
Casalini	Apiro
Castellaro	Serra San Quirico
Cerretine	Apiro
Certine	Serra San Quirico
Cese	Cupramontana
Colmorino	Cupramontana-Maiolati Sp.
Eremiti	Cupramontana
Esinante	Serra San Quirico
Favete	Apiro

Indicazioni geografiche aggiuntive	Comune di
Fonte della Carta	Cupramontana
Fornaci	Apiro
Madonna della Neve	Monteroberto
Malcupa	Cupramontana
Manciano	Cupramontana
Montalvello	Apiro
Moricozzi	Apiro
Paganello	Cupramontana
Palazzi	Cupramontana
Palazzo	Poggio San Vicino
Palombare	Serra San Quirico
Piagge	Castelplanio
Pian del Colle	Cupramontana
Piana	Cupramontana
Posserra	Cupramontana
Pratelli	Rosora
Ravalle	Mergo
Ripa	Cupramontana
Romita	Cupramontana
Salerna	Cupramontana
San Bartolomeo	Cupramontana
San Francesco	Apiro
San Giovanni	Cupramontana
San Marco di sopra	Cupramontana
San Marco di sotto	Cupramontana
San Michele	Cupramontana
Sasso	Serra San Quirico
Scisciano	Maiolati Spontini
Taiano	Maiolati Spontini

09A08158

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G903105/1) Roma, 2009 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2009 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2009.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.